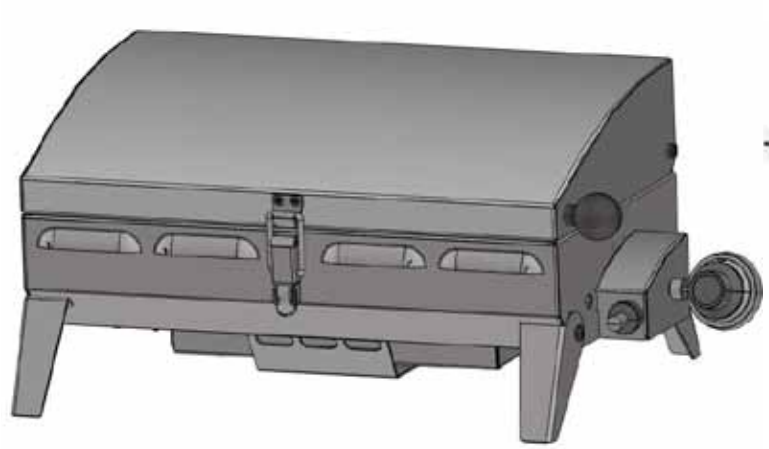
Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.

NAPOLEON®

LE GRIL DU GOURMET

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

N° de série
XXXXXX000000
N° DE MODÈLE



NE PAS JETER

PTSS165

⚠ DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.

Intertek
3197188

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0225 APR 12/11

MERCI D'AVOIR CHOISI NAPOLÉON

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

Chez Napoléon, notre priorité c'est vous, cher client. Notre objectif est de vous fournir les outils nécessaires pour rendre inoubliable cette expérience de cuisson sur le gril. Ce manuel vous est fourni pour vous aider lors de l'assemblage, l'installation et l'entretien de votre nouveau gril. Il est important de lire et de comprendre ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouveau gril afin de vous assurer de bien comprendre toutes les consignes de sécurité et toutes les caractéristiques de votre gril. En suivant attentivement les instructions de ce manuel, vous profiterez de votre gril pendant de nombreuses années, et ce, sans tracas. Si nous ne répondons pas à vos attentes pour quelque raison que ce soit, veuillez contacter notre département du service aux consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) ou visitez notre site Web.

Garantie Du Président Gril À Gaz Napoléon

NAPOLÉON garantit les matériaux et la fabrication de votre nouveau gril à gaz NAPOLÉON contre les défauts pour une période d'un an. Ceci exclut les pièces en verre et les finis peints.

NAPOLÉON n'est pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre, d'installation ou d'enlèvement, des frais causés par des dégâts d'eau ou des droits d'exportation.

Conditions Et Limitations

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, là condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lire le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec le propane seulement.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Ne pas fonctionnez le gril sous une construction combustible non protégée.Respecter les dégagements recommandés aux matériaux combustibles 18" (457mm) à l'arrière du gril et 18" (457mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Si le gril est installé sur un V.R. muni d'un support coulissant ou d'un système de rangement, le dégagement aux matériaux combustibles décrit ci-dessus doit être maintenu, et le système de rangement doit offrir une capacité de charge minimum de 30 lb (13.6 kg) lorsque le système estentièrement déployé et verrouillé en place.
- L'installation d'un gril sur un V.R. doit être faite du côté opposé du système d'approvisionnement en combustible.
- Le tuyau d'alimentation en gaz (optionnel) doit être installé de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du gril lors du fonctionnement ou lors de l'entreposage et des déplacements.
- Le gril doit être installé de manière à ce qu'il soit impossible de le brancher au système de propane du V.R. lorsqu'il est en position de rangement. Le gril à gaz doit être débranché du système de propane du V.R. lorsqu'il est en position de rangement.
- Le cylindre de propane doit être débranché lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation optionnel sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le tuyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Faire un test de détection de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Ne pas allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Gardez les cordons électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que la plaque de brûleur est installée de façon adéquate.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et la plaque de brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Ne pas utiliser d'eau, de bière ou autre liquide pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

Manipuler Avec Soin

ATTENTION! Manipulez ou transportez votre gril avec soin afin de prévenir tout dommage et désalignement des composantes internes. Malgré que le gril a été conçu pour avoir une certaine mobilité, toute manipulation brusque ou de l'abus causeront des dommages aux composantes internes, nuisant ainsi au bon fonctionnement de votre gril.

Information Générale

Ce gril à gaz est certifié selon les normes Nationales Canadiennes et Américaines, CSA 1.18a - 2008 et ANSI Z21.89a - 2008 pour les grils à gaz extérieurs, son installation devrait être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN/CSA-B149.1 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSIZ223.1 du "National Fuel Gas" aux États-Unis; ou les normes pour les véhicules récréatifs ANSI A119.2 / NFPA 1192 et CSA Z240 RV series selon le cas.

Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni avec ce gril. Les régulateurs de pression de rechange doivent être ceux recommandés ou fournis par le fabricant. Le régulateur fournit une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril et possède un raccord femelle de type CGA#600.

Régulateur Installation: Pour installer le régulateur, vissez-le dans le trou fileté sur le côté droit du gril. Le brûleur en tube devra possiblement être soulevé légèrement pour s'assurer que l'orifice est aligné avec l'ouverture sur le brûleur. Les bonbonnes jetables de 1 lb destinées pour cet appareil doivent être munis d'un raccord mâle de type CGA #600. Cette bonbonne possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Pour installer la bonbonne, vissez-la simplement dans le régulateur - serrez à la main. Le cylindre doit être en position verticale et suspendu au régulateur lorsque le gril fonctionne. Ceci empêchera le propane liquide d'entrer dans le régulateur, ce qui pourrait causer une surchauffe et endommager le régulateur.

AVERTISSEMENT! N'utilisez que des bonbonnes de propane.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous de ne pas fausser le filetage lorsque vous installez le cylindre. N'utilisez pas d'outil pour serrer le cylindre.

AVERTISSEMENT! Le bouchon devrait être mis en place lorsque le cylindre n'est pas utilisé afind'empêcher la saleté et les débris de pénétrer à l'intérieur.

AVERTISSEMENT! Lisez les instructions sur le cylindre de propane avant d'utiliser. Un réservoirbosselé ou rouillé peut être dangereux. Jetez le cylindre si vous apercevez des particules derouille ou des débris dans la zone de connexion du cylindre de propane.

Instructions pour le tuyaux d'alimentation optionnel : Un tuyau optionnel est disponible chez votre détaillant Napoléon qui permet de brancher le gril à une bonbonne de 20 lb (9,1 kg). Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bonbonne avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bonbonne de propane fabriquée et étiquetée selon les normes pour les bonbonnes de propane de la Commission canadienne des Transports (CCT) ou le US Department of Transportation (DOT). La bonbonne de propane doit être équipée d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur la bonbonne. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape de la bonbonne. La bonbonne doit être munie d'un dispositif de détection de trop-plein certifié. Pour utiliser le tuyau, branchez-le (notez qu'une bonbonne de 20 lb possède un filetage à gauche) entre la soupape de la bonbonne et le régulateur du gril. Ces raccordements doivent être serrés à la main et subir un test de détection de fuite. Assurez-vous que la soupape de la bonbonne est fermée lorsque le gril n'est pas utilisé.
Instructions de l'ensemble optionnel pour V.R. Un ensemble optionnel permettant au gril d'être installé sur un V.R. est disponible auprès de votre détaillant Napoléon. Si le gril est installé sur un véhicule récréatif, il doit être branché au système de propane du véhicule avec un boyau de raccordement flexible qui se conforme aux exigences de pression de la norme « Pigtails and Hose Connections for LP-Gas, ANSI/UL 569 », et ne doit pas être plus long que la longueur requise pour permettre au gril d'être installé dans la position « d'utilisation » du système de rangement.

Proposition 65 de la Californie : La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

Utilisation sur une table

Le PTSS165 a été conçu avec la mobilité à l'esprit. Grâce à ses pattes pliantes, le PTSS165 peut être installé sur la plupart des tables. Les pattes se déplient et bloquent en place pour ensuite se replier lors de vos déplacements. Pour l'utiliser sur une table, dépliez les (4) pattes situées à chaque coin de votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le cylindre de propane soit suspendu à la verticale sur le côté de la table comme illustré.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le gril sur des surfaces de table en plastique, en résine ou en verre.

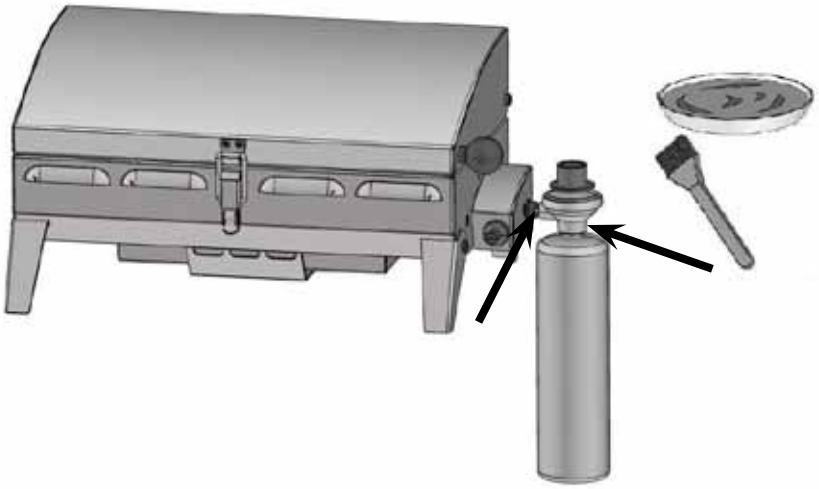
Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

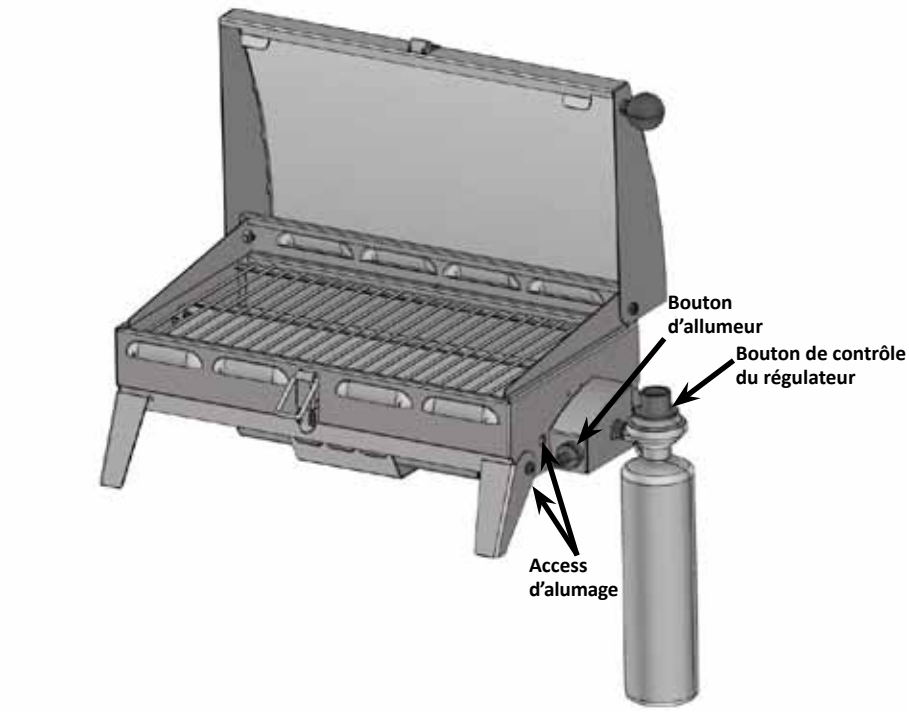
AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.
3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.
5 - Fermez la soupape de la bonbonne.



Instruction D’allumage



WARNING! **Ouvrez le couvercle**

Allumage Du Brûleur Principal.
1. Ouvrez le couvercle.
2. Tournez le bouton de contrôle du régulateur à “high”.
3. Appuyez et gardez enfoncé l’allumeur jusqu’à ce que le brûleur s’allume ou allumez avec une allumette.
4. Si l’allumage ne se fait pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle du régulateur à “off” et attendez 5 minutes. Repeter.

Instructions D'opération

AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou de blessures.

DANGER! Attendre que le gril soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages ã la propriété, des blessures ou la mort.

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Nettoyage

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez la grille de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non incrustés à l'intérieur du couvercle. Grattez la plaque de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever les dépôts de carbone. Retirez la plaque de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous que la plaque de brûleur est réinstallée de façon adéquate après le nettoyage (les trous orientés vers le côté droit du gril) ou suite au transport du gril.

Nettoyage Du Tiroir D'égouttement : Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson s'accumulent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous le gril. L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire à l'approvisionnement en air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

Instructions D'entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

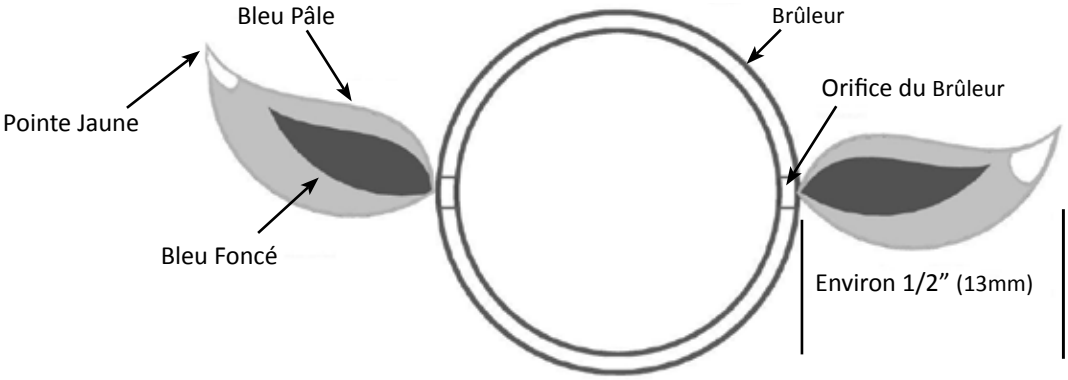
Ajustement De L'air De Combustion (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.

- Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie.
- Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

Pour ajuster le volet d'air:

1. Desserrez la vis de verrouillage du volet d'air située sous le boîtier du régulateur/allumeur et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Le réglage normal pour le brûleur en tube est de 1/8" (3mm).

2. Allumez le brûleur et réglez-le à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque le volet est réglé, fermez le régulateur et serrez la vis de verrouillage. Prenez soin de ne pas déplacer le volet d'air en serrant la vis de verrouillage.

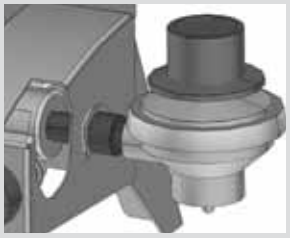


Brûleur En Tube: Le brûleur est fabriqué d'acier inoxydable 304, mais puisqu'il est soumis à des chaleurs extrêmes et à un environnement corrosif, la corrosion superficielle finit par survenir. Utilisez une brosse en laiton pour enlever la corrosion superficielle. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. N'agrandissez pas les orifices du brûleur.

ATTENTION! Aux Araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est équipé d'un protecteur contre les insectes sur les venturis, ce qui réduira la possibilité que des insectes fassent leur nid à l'intérieur du brûleur, mais il n'élimine pas complètement le problème. Le nid ou la toile causera le brûleur à produire une flamme lâche de couleur jaune ou orange ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du volet d'air sous le boîtier du régulateur. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Retirez la grille de cuisson et la plaque de brûleur. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi latérale du gril. Retirez le régulateur. Glissez le brûleur vers l'avant et vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. Assurez-vous que le protecteur contre les insectes est propre et exempt de fibres ou autres débris. Vérifiez également que l'orifice de la soupape est propre. N'agrandissez surtout pas l'orifice. Réinstallez le brûleur en suivant la procédure inverse. Lors de la réinstallation, assurez-vous que l'orifice du régulateur pénètre dans le brûleur. Remettez en place la plaque de brûleur et serrez la vis afin de compléter l'installation.

AVERTISSEMENT! **Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.**



AVERTISSEMENT! **Boyau (facultative): Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.**

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à “high”.	Le débit du gaz est bloqué. Mauvais préchauffage. La bonbonne ne suffit pas à la demande..	Vérifiez pour des toiles d’araignée à l’intérieur du brûleur ou de l’orifice. Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes Après de longues périodes de cuisson ou lorsque la bonbonne est presque vide ou que la température extérieure est basse, les bonbonnes de 1 lb n’ont pas suffisamment de vaporisation pour permettre au propane liquide de se transformer en gaz. Installez une nouvelle bonbonne de 1 lb ou branchez le gril à une bonbonne de 20 lb.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaque de brûleur mal installée. Mauvais préchauffage Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d’égouttement. Mauvaise position du cylindre.	Assurez-vous que la plaque est installée avec les trous orientés vers le côté droit du gril. Préchauffez le gril en allumant le brûleur à “high” pendant 5 à 10 minutes. Nettoyez la plaque de brûleur et le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage. Assurez-vous que le cylindre soit en position verticale et suspendu au régulateur lorsque le gril fonctionne.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d’araignée ou autres débris, ou d’un mauvais ajustement du volet d’air.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien. Ouvrez légèrement le volet d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d’une odeur de gaz et possiblement une difficulté d’allumage.	Mauvais ajustement du volet d’air.	Fermez légèrement le volet d’air tout en vous conformant aux instructions de réglage du volet d’air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette.	Le fil de l’électrode est endommagé. Le fil de l’électrode est relâché. L’électrode est craquée ou brisée.	Remplacez le fil. Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l’allumeur. Remplacez l’électrode.

Problème	Causes possibles	Solutions
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle ou de la hotte.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durcit et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Le contrôle est réglé à "high" mais la chaleur générée par le brûleur est trop basse. (Grondement et flamme bleue irrégulière à la surface du brûleur.) Modèle infrarouge seulement.	Manque de gaz. Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé. L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué. Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. Replacez le tuyau d'alimentation convenablement. Nettoyez l'injecteur du brûleur. Nettoyez le tube du venturi.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: _____

DATE D'ACHAT: _____

NUMÉRO DE SÉRIE: _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;

coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;

coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;

décoloration des pièces en acier inoxydable;

bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à fourneau).

CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.

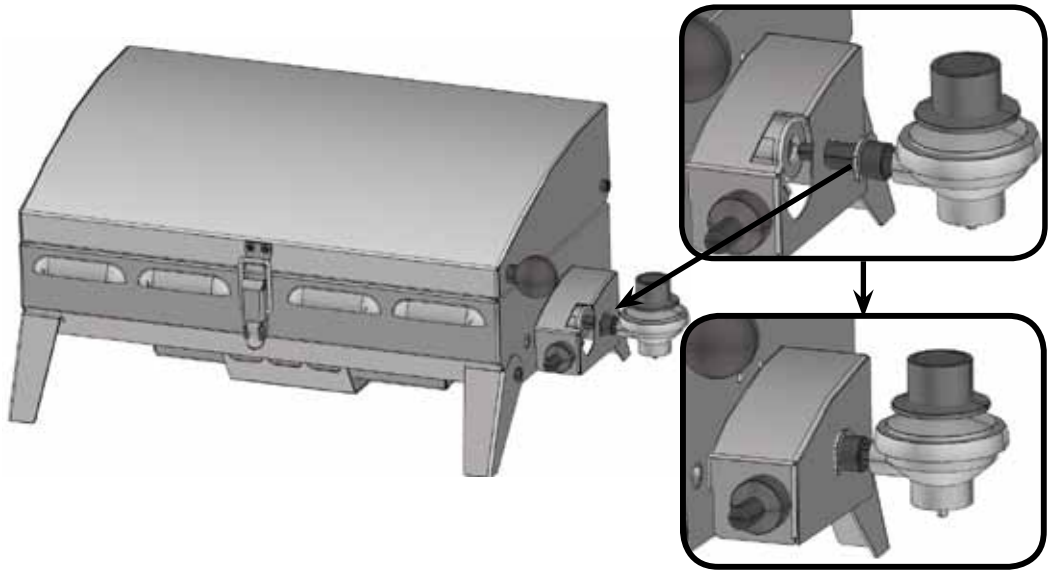
Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

1.

To install the regulator, screw it into the threaded hole on the right side of the grill. The burner may have to be pushed upwards slightly from underneath to ensure that the orifice is aligned with the opening in the burner.

Pour installer le régulateur, vissez-le dans le trou fileté sur le côté droit du gril. Le brûleur devra possiblement être soulevé légèrement pour s'assurer que l'orifice est aligné avec l'ouverture sur le brûleur.



2.

To install the cylinder, simply screw it into the regulator, tighten by hand. The cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved.

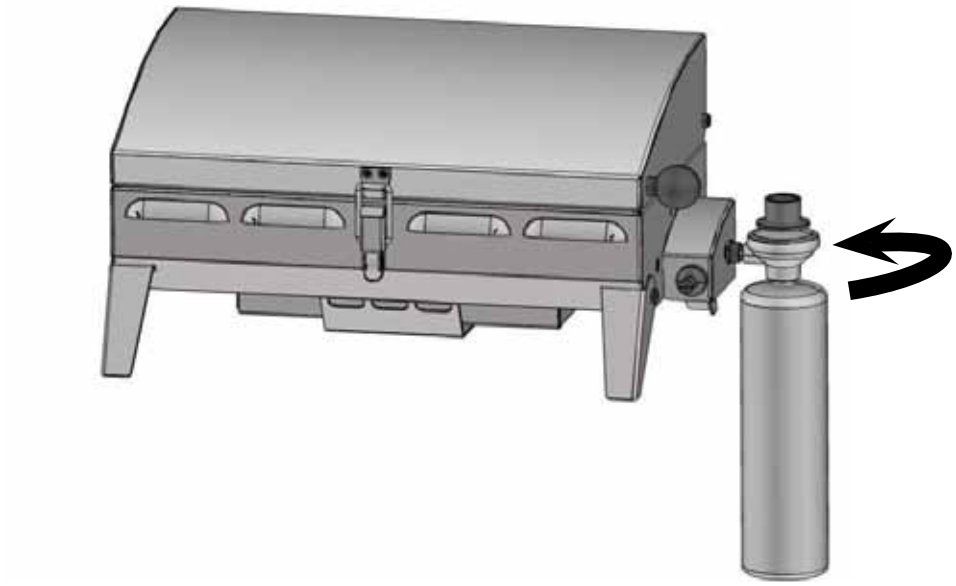
WARNING! **Be careful not to cross thread when installing the cylinder. Do not use tools to tighten the connection.**

WARNING! **Perform a leak test before operating the grill.**

Pour installer la bonbonne, vissez-la simplement dans le régulateur, serrez à la main. Cette bonbonne possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu.

AVERTISSEMENT! **Prenez soin de visser soigneusement la bonbonne. N'utilisez pas de clé pour resserrer le joint.**

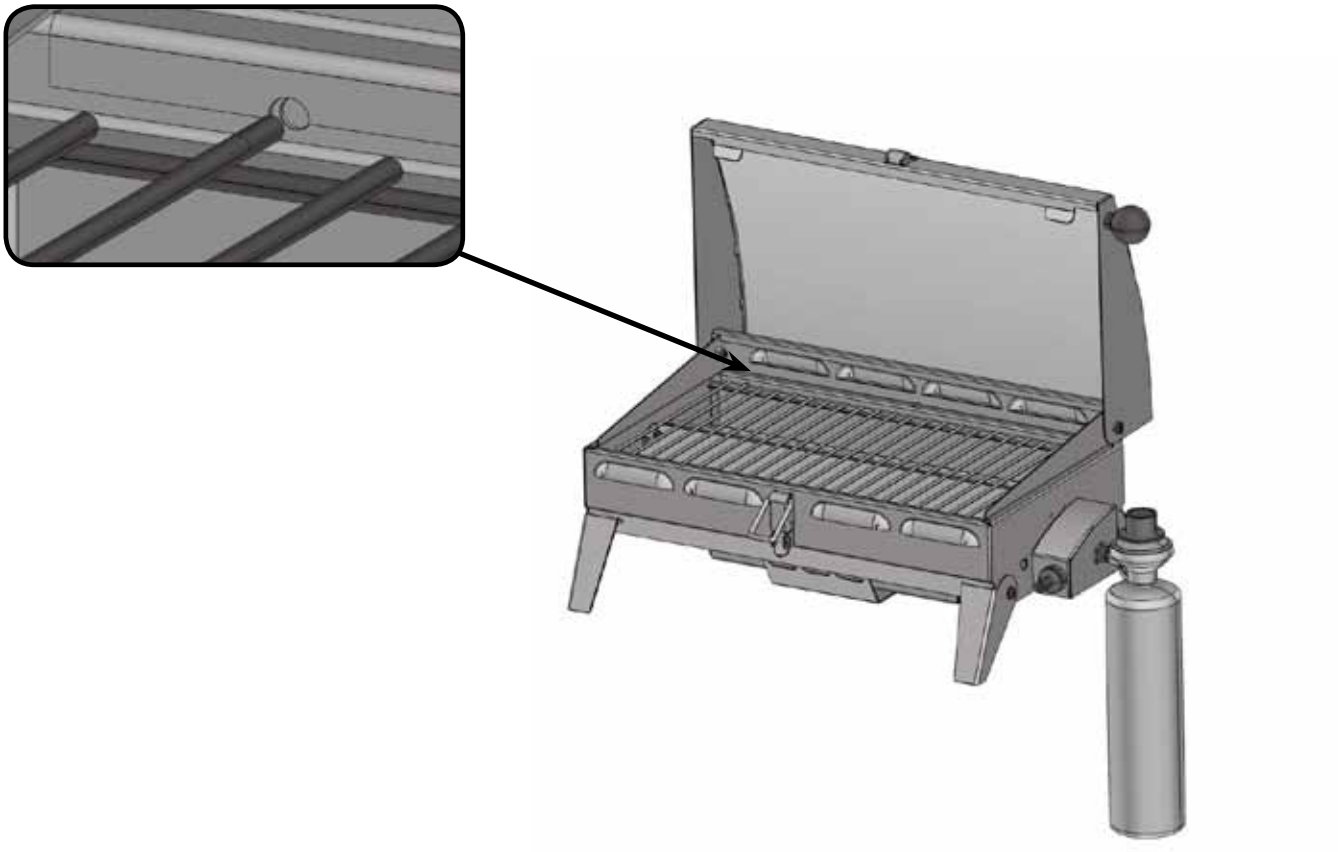
AVERTISSEMENT! **Pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.**



3.

Place the cooking grid into the grill. Insert the rod protruding from the back of the grid into the two holes located in the base of the grill as illustrated.

Placez la grille de cuisson dans le gril. Insérez la tige située à l'arrière de la grille dans les deux trous situés à la base du gril comme illustré.



WARNING! **Ensure the cylinder is hanging in an upright position.**
AVERTISSEMENT! **Le cylindre doit être en position verticale.**

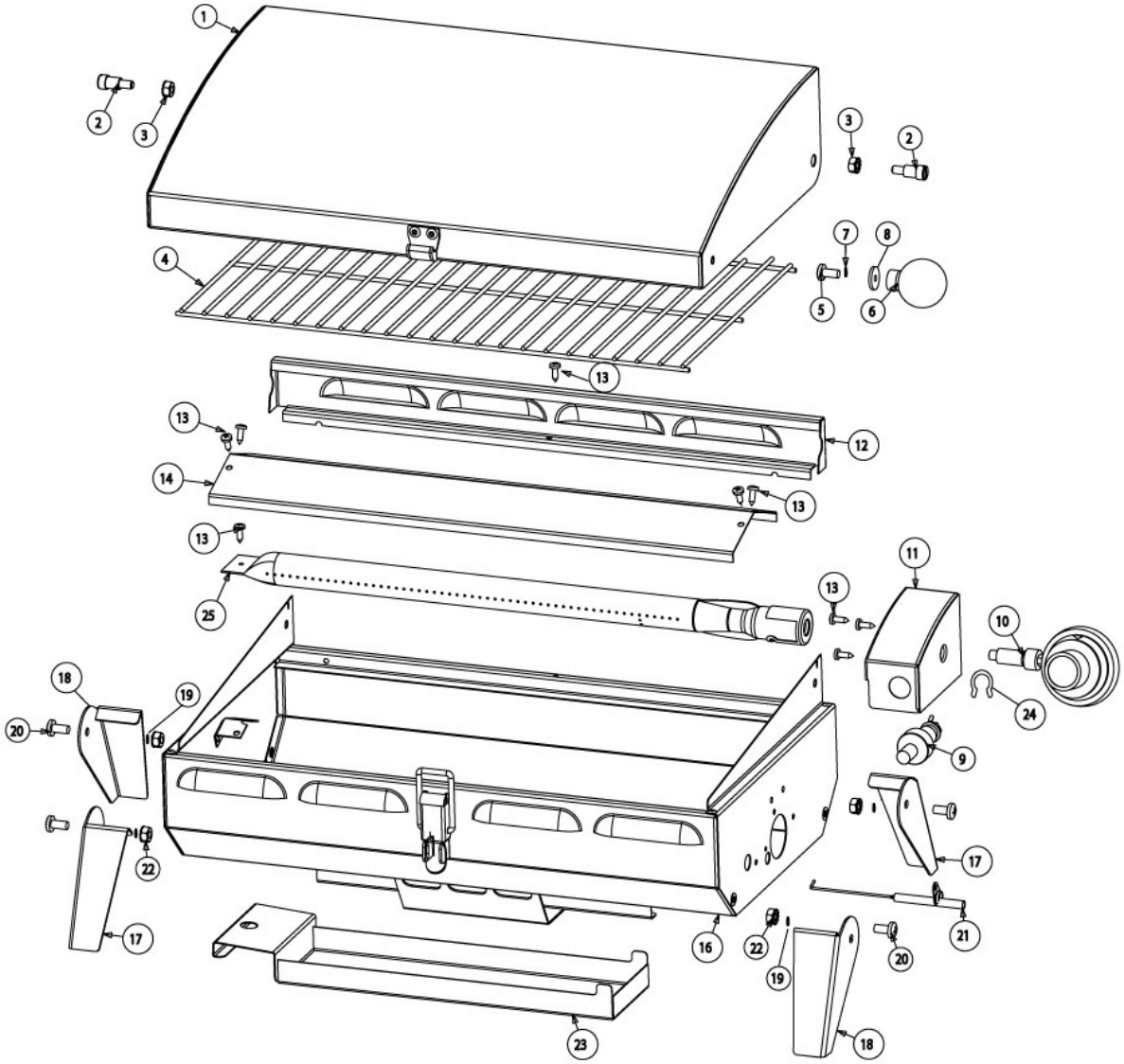
Parts List / Liste Des Pièces

Item	Part #	Description	
1	n010-0666	stainless steel lid assembly / couvercle en acier inoxydable	x
2	n570-0095	lid pivot screw / vis du pivot	x
3	n450-0025	locking nut 1/4-20 / écrou de blocage 1/4-20	x
4	n305-0075	cooking grid / grille de cuisson	x
5	n570-0017	1/4-20 x 1/2”screw / vis 1/4-20 x 1/2”	x
6	n325-0066	lid handle / piognée du couvercle	x
7	n735-0003	1/4” lock washer / rondelle à ressort 1/4”	x
8	n735-0001	insulated washer / rondelle isolée	x
9	n357-0018	igniter / d’allumeur	x
10	n530-0030	regulator / régulateur	x
11	n010-0669	regulator housing / boîtier du régulateur	x
12	n335-0055	hood / couvercle	x
13	n570-0013	#8 x 5/8” screw / vis #8 x 5/8”	x
14	n305-0074	sear plate / plaque de brûleur	x
16	n010-0665	base / cuve	x
17	n075-0084	leg “A” / patte “A”	x
18	n075-0085	leg “B” / patte “B”	x
19	n735-0003	1/4” lock washer / rondelle à ressort 1/4”	x
20	z570-0024	m6 x 12mm screw / vis m6 x 12mm	x
21	n240-0027	main burner electrode / électrode du brûleur principal	x
22	n450-0030	locking nut M6 / écrou de blocage M6	x
23	n710-0067	drip pan / tiroir d’egouttement	x
24	n615-0008	regulator spacer / régulateur entretoise	x
25	n100-0042	main burner / brûleur principal	x
	63030	carry bag / transporter sac	x
26	n725-0042	valve / soupape	ac
	n455-0023	burner orifice / orifices brûleur #65	ac
27	n345-0016	hose / tuyau	ac
28	n380-0011	burner control knob / bouton de contrôle	ac
29	n010-0670	valve housing / boîtier du soupape	ac

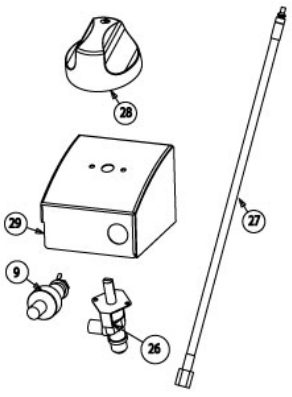
x - standard x - compris

ac - accessory ac - accessoires

PARTS DIAGRAM / DIAGRAMME DE PIÈCES



PARTS DIAGRAM ACCESSORY R.V. KIT / DIAGRAMME DE PIÈCES ACCESSOIRE R.V.KIT



FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:_____

SHIP TO :_____

_____

_____

_____

TEL :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

VISA OR MASTERCARD # :_____ **EXPIRY DATE:** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

LE GRIL DU GOURMET

TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282

BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

NOM DU CLIENT_____

ADRESSE:_____

_____

_____

_____

TÉLÉPHONE :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

 # VISA OU MASTERCARD :_____ **DATE D'EXPIRATION :** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITÉ	NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL